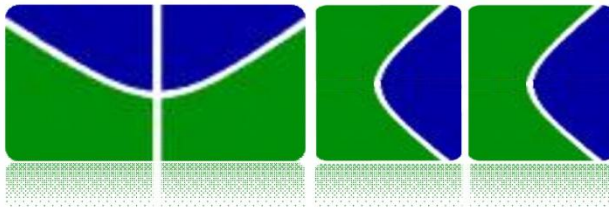


Trabalho de Conclusão de Curso

Licenciatura em Ciências Naturais



Avaliação de procedimentos higiênico-sanitários adotados nas cozinhas residenciais de estudantes do Centro de Estudos do Cerrado da Chapada dos Veadeiros – UnB Cerrado em Alto Paraíso – GO.

Pollyanna Nunes de Otanásio

Orientador: Vânia Ferreira Roque-Specht

Universidade de Brasília

Faculdade UnB Planaltina

Fevereiro, 2013.

**AVALIAÇÃO DE PROCEDIMENTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS ADOTADOS
NAS COZINHAS RESIDÊNCIAS DE ESTUDANTES DO CENTRO DE
ESTUDOS DO CERRADO DA CHAPADA DOS VEADEIROS – UNB
CERRADO EM ALTO PARAÍSO-GO**

**Evaluation of sanitary-hygienic procedures adopted in the kitchens of the homes of
residents Studies Center Cerrado of Chapada of - UNB Cerrado in Alto Paraiso-
GO**

Pollyanna Nunes de Otanásio¹
Vânia Ferreira Roque-Specht²

Resumo: A seguinte pesquisa foi realizada no Centro UnB Cerrado com as seguintes etapas: 1ª) levantamento de pesquisas bibliográficas; 2ª) e 3ª) seleção da amostra e mapeamento dos bairros onde residem os estudantes do Centro; 4ª) Investigação qualitativa com aplicação de formulário para avaliação das condições socioeconômicas, observações *in loco* nas residências; 5ª) e 6ª) análise dos resultados obtidos e sugestões técnico-científica. Foram feitos 31 questionários e observação *in loco*. Os dados coletados mostraram uma grande diferença social entre as famílias de um mesmo bairro. Ficou evidente que as condições sociais e o conhecimento das pessoas em relação aos procedimentos higiênicos estão diretamente correlacionados com a sua qualidade de vida.

Palavras-chave: Higiene. Utensílios. Residências. Avaliação.

Abstract: The Following research was made at UnB Cerrado Center with the next steps: 1ª) lifting of bibliographies researchs; 2ª) and 3º) sample selection and neighborhood mapping where lives the students of Center; 4ª) Investigation quantitative with formulary's application for socioeconomic conditions evaluation, observation *in loco* at residentials; 5ª) and 6ª) Analysis of results obtained and technical-scientific sugestions. It was made 31 questionnaires and observations *in loco*. The Data collected showed large social differences among families of same neighborhood. Became Clear that the social conditions and the people's knowledge in relation with the hygienic procedures are directly correlated with your life's quality.

Keywords: Hygiene. Utensils. Residences. Evaluation.

¹ Graduanda do Curso de Licenciatura em Ciências Naturais da Faculdade UnB Planaltina. Planaltina, DF, Brasil.< polly.otanasio@gmail.com >

² Professora Adjunta da Faculdade UnB Planaltina. Planaltina, DF, Brasil.< vania.rs@unb.br >

¹ Faculdade UnB Planaltina, Campus Planaltina, Universidade de Brasília, 73345-010, Brasília, DF, Brasil.

1. Introdução

Alto Paraíso é um município ligado a Chapada dos Veadeiros situado na parte norte do estado de Goiás tendo como bioma o Cerrado. A cidade recebe esse nome devido a sua localização na parte mais alta da Chapada. Segundo o censo do *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2010)*, o município possui aproximadamente 6.885 pessoas.

Em dezembro de 2010 foi criado o Centro de Estudos do Cerrado da Chapada dos Veadeiros – UnB Cerrado, ligado a Universidade de Brasília com caráter extensionista que frisa a execução de projetos de pesquisa que façam uma interação entre a Universidade e a sociedade.

O centro trabalha com os alunos do ensino fundamental e médio da região visando à melhor qualidade de vida da comunidade. Os alunos participam de projetos que são executados sob a supervisão de tutores e professores ligados a UnB e ao município.

O principal desafio do Centro UnB Cerrado é a estruturação de uma equipe de pesquisadores que trabalhe em torno deste objeto de pesquisa: o desenvolvimento regional sustentável, a partir do reconhecimento das riquezas naturais e culturais da região. A aplicação do conhecimento científico na busca do desenvolvimento regional sustentável, que permita conservar a riqueza da região sem privar seus habitantes de condições dignas de vida, é o principal objetivo desta nova unidade da UnB. Proteger, conservar e preservar o delicado e belo bioma do Cerrado, assim como suas riquezas culturais, contribuirá de forma inquestionável e exemplar para o território nacional. (LARANJEIRA; RODRIGUES, 2011, p. 2).

Atualmente a economia do município é baseada principalmente no turismo e no setor agropecuário, entretanto este possui algumas pequenas fábricas que produzem óleos, salgadinhos de gergelim, biscoitos.

No entanto, a produção agrícola ainda é insuficiente, existindo assim a venda informal de produtos caseiros e artesanatos feitos por alguns moradores. Os alimentos produzidos em casa para posterior venda, em alguns casos, não apresentam condições favoráveis de higienização acarretando malefícios para a saúde de quem consome.

Segundo Hobbs e Roberts (1999), mesmo com as tentativas da mídia em conscientizar as pessoas com informações que as façam entender o quão é importante à higienização dos alimentos. O número de intoxicação alimentar vem aumentando, tal fato acontece devido ao despreparo, pressa do manipulador, falta de utensílios e equipamentos nos diferentes estágios do preparo da refeição.

Verifica-se que, a falta de higiene promove doenças de origem alimentar, que constituem um grupo de patologias de natureza infecciosa e/ou tóxica causada pelo estado impróprio de consumo de alimentos. A essas doenças associam-se majoritariamente um conjunto de sintomas como vômitos, diarreia, náuseas e dores abdominais (SOARES, 2007).

Na maioria dos casos os surtos dessas doenças são causados por ingredientes contaminados ou fora da data de validade, processamento inadequado dos alimentos, más condições de higiene-sanitária do local de preparo e do manipulador e falta de saneamento básico.

As doenças diretamente ligadas pela má manipulação, armazenamento e transporte que causam algum tipo de contaminação no alimento são conhecidas como doenças transmitidas por alimentos – DTA's.

Para Deon (2012) na cadeia de transmissão das DTA's, os alimentos são considerados veículos de agentes infecciosos e tóxicos. Podendo estes ser contaminados por perigos biológicos ou agentes etiológicos (Ex.: bactérias, vírus e parasitas), perigos químicos (Ex.: agrotóxicos, desinfetantes) e por perigos físicos (Ex.: prego, pedaços de madeira, vidro).

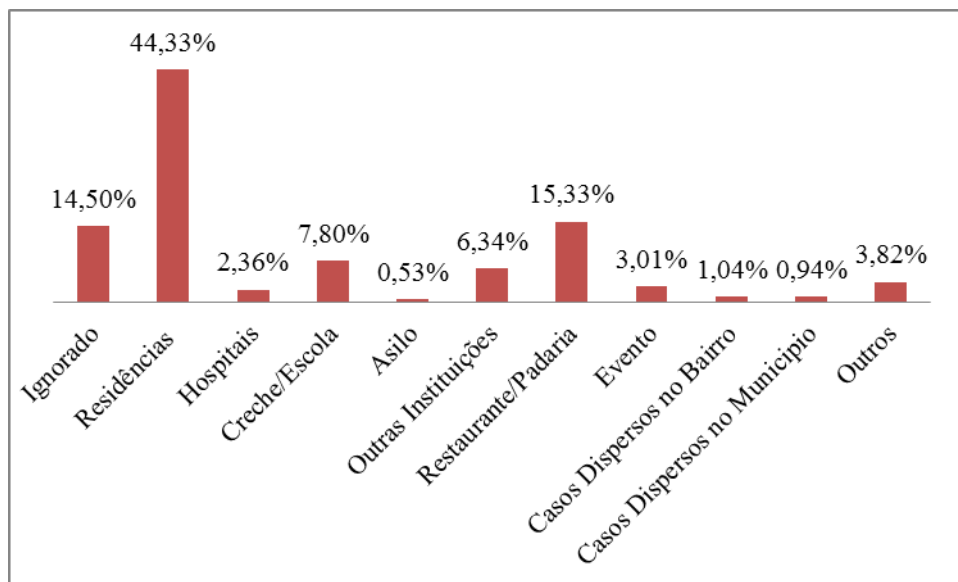
Além da sua incidência, inaceitavelmente alta, consideram-se as DTA's, como um problema de saúde pública. Há também o aumento de infecção por essas doenças em determinados grupos de risco, dentre estes: idosos, gestantes, crianças e imunodeprimidos como os portadores de HIV / AIDS (LEITE; WAISSMANN, 2006).

Dados do Ministério da Saúde, no Brasil, de 1999 a 2004, mostram a ocorrência de 3.410.048 internações por DTA's, com uma média de 568.341 casos por ano.

De acordo com o Sistema de Informação sobre Mortalidade (SIM), de 1999 a 2002, ocorreram 25.281 óbitos por DTA's, com uma média de 6.320 óbitos/ano (BRASIL, 2005).

Quando se agrega grande número de casos, vê-se que as DTA são extremamente custosas. Estima-se que o custo das DTA nos EUA é de 5 a 6 bilhões de dólares em gastos diretos e perda de produtividade. Infecções somente pela bactéria *Salmonella spp* implicam perda de 1 bilhão de dólares em custos diretos e indiretos. No Brasil, os custos com os casos internados por DTA (CID 10 A00 a A09), de 1999 a 2004, pelo SIH, chegam a 280 milhões de reais, com média de 46 milhões de reais por ano (BRASIL, 2005, p.2).

Dados do Ministério da Saúde mostram que um dos principais locais de ocorrência de surtos de DTA's entre os anos de 2000 a 2011 no Brasil são as residências (Gráfico 1) (BRASIL, 2011).



*Fonte: Sistema de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde

Gráfico 1. Dados dos locais de ocorrência de surtos nos anos de 2000 a 2011*

Para evitar que DTA's não acometam os comensais de estabelecimento que preparam ou comercializam comidas a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA possui resoluções para procedimentos higiênico-sanitários. A RDC nº 216/2004 que estabelece boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004) (ANEXO a.).

Boas Práticas para Serviços de Alimentação são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores para se evitar uma contaminação de alimentos. Entre os principais aspectos considerados nesta resolução são a higiene dos funcionários, limpeza do local de preparo de alimentos e higienização de equipamentos e utensílios (BRASIL, 2004).

O local de preparo de alimentos deve ser cercado de cuidados como uma boa higienização que envolve desde a estrutura física até os locais de armazenamento de alimentos e preparo.

Para Chiarini e Andrade (2004) os utensílios utilizados na cozinha são grandes fontes de contaminação e proliferação de microrganismo.

Sendo assim ressalta-se que utensílios mal higienizados e de madeira podem acarretar uma contaminação cruzada entre um alimento contaminado e outro determinado alimento que for manipulado por utensílios contaminados por micróbios patogênicos.

As intervenções educacionais em segurança dos alimentos são fundamentais para educar e motivar os consumidores sobre práticas adequadas de manipulação de alimentos nos domicílios (LEITE; WAISSMANN, 2006).

Por isso percebe-se que além de utilizar a RDC nº 216 nas residências torna-se essencial saber se a população pesquisada possui algum conhecimento sobre processos higiênico-sanitários.

2. Objetivos

2.1 Objetivo Geral

- Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários adotados nas cozinhas residências dos estudantes do Centro de Estudos do Cerrado da Chapada dos Veadeiros – UnB Cerrado.

2.2 Objetivo Específico

- Identificar as condições socioeconômicas dos moradores avaliados;
- Realizar observações e avaliações *in loco* nas residências tendo como eixo central as condições de conservação dos equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas;
- Verificar as condições de higienização pessoal.

3. Metodologia

Na primeira etapa foram realizados levantamentos de pesquisas bibliográficas relacionadas ao tema, ao qual envolvia as informações sobre a história do município Alto Paraíso; resolução da ANVISA referente aos procedimentos higiênico-sanitários envolvidos na manipulação de alimentos.

Na segunda etapa foram selecionados os domicílios da cidade de Alto Paraíso a serem visitados. A avaliação foi realizada seguindo os seguintes critérios: os moradores das residências visitados deveriam ser ligados ao Centro de Estudos do Cerrado da Chapada dos Veadeiros – UnB Cerrado; o residente deveria mostrar interesse e disponibilidade em participar da pesquisa, onde o mesmo precisaria ser o responsável pela manipulação dos alimentos; e responder as perguntas durante a observação *in loco* de sua cozinha (ANEXO B e C).

A terceira etapa englobou o mapeamento dos principais bairros onde residem os alunos do Centro, UnB - Cerrado. A partir desses dados foi realizada uma amostragem tendo como principal intuito obter uma análise quantitativa e qualitativa.

A quarta etapa utilizou o procedimento de investigação qualitativo de caráter exploratório ao qual foi focada em duas linhas, a primeira referente à avaliação das condições socioeconômicas dos moradores dos bairros escolhidos, juntamente com a segunda linha de pesquisa onde foram feitas as observações e avaliações *in loco* nas residências tendo como eixo central as condições de conservação dos equipamentos das cozinhas e utensílios utilizados no preparo dos alimentos, bem como, avaliação da higienização pessoal dos manipuladores.

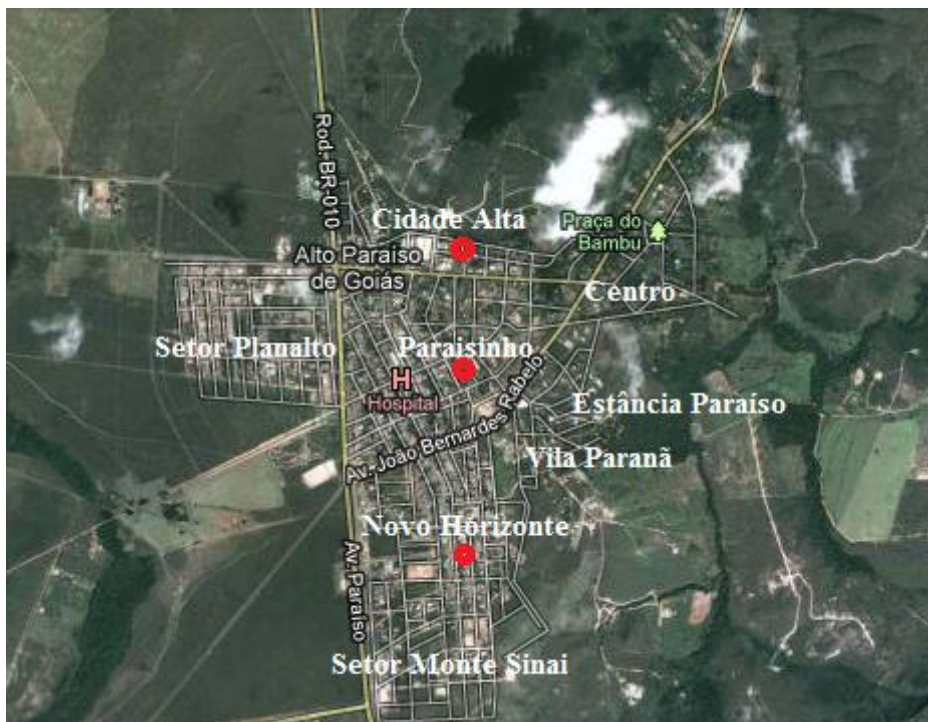
A quinta etapa envolveu a análise dos resultados obtidos a partir dos questionários e das observações realizadas. Essa análise foi desenvolvida em dois níveis: a descrição dos dados e a inferência estatística: a) caracterização do que é típico no grupo; b) indicação da variabilidade dos dados no grupo; c) verificação a distribuição das variáveis em relação às medidas de tendência central e em relação a outras variáveis. A análise de inferencial dos dados constitui na verificação a existência de diferenças significativas ou não, entre as características de determinada amostra.

A sexta etapa constitui em uma proposta de intervenção na forma de sugestões técnico-científica para os principais problemas encontrados no tema da pesquisa, considerando as condições socioeconômicas do município.

4. Resultados e Discussões

4.1 Localização dos alunos do Centro UnB Cerrado

A maior parte dos estudantes avaliados do Centro UnB Cerrado reside nos seguintes bairros de Alto Paraíso: Cidade Alta 23%, Novo Horizonte 23%, Paraisinho 32%, Monte Sinai 3%, Setor Planalto 6% e no Centro da cidade 13%.



Mapa Alto Paraíso – GO localização dos bairros avaliados

No entanto, para avaliação dos procedimentos higiênico-sanitários a seguinte amostra contou somente com os moradores de três Bairros: Cidade Alta, Novo Horizonte e Paraisinho devido ao interesse e disponibilidade das famílias em participar da pesquisa, e autorização em fazer as observações *in loco* e responder aos questionamentos.

4.2 Condições socioeconômicas

Na avaliação do nível socioeconômico dos três bairros citados anteriormente verificou-se que Paraisinho possuía maiores diferenças sociais em relação as condições financeiras. A visita *in loco* observou que cerca de 40% das casas frequentadas as famílias apresentavam condições precárias nos quesitos de avaliação de higienização da cozinha, utensílios e pessoal.

A Cidade Alta apresentou os melhores resultados sendo observadas em algumas casas boas condições financeiras. Em determinadas residências que foram visitadas os moradores não eram nativos da região sendo alguns de outros Estados como São Paulo, Distrito Federal, Rio Grande do Sul e Rio de Janeiro.

Novo horizonte apresentou fortes concentrações de famílias que possuem alguma precariedade em sua residência.

Com relação à escolaridade, destaca-se que a Cidade Alta possui o maior número de indivíduos com ensino superior completo, mas por meio da entrevista, estes declararam que vieram de outros Estados ou de outras regiões, como Formosa, que possui Instituição de Ensino Superior (Gráfico 2).

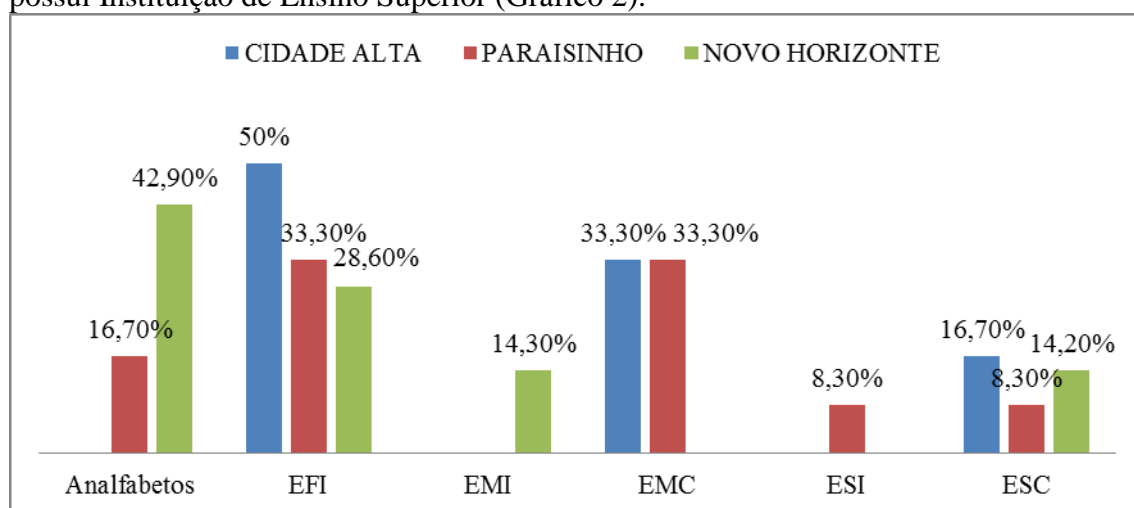


Gráfico 2. Escolaridade moradores (EFI – Ensino Fundamental Incompleto; EMI – Ensino Médio Incompleto; EMC – Ensino Médio Completo; ESI – Ensino Superior Incompleto; ESC – Ensino Superior Completo).

4.3 Observações e avaliações *in loco* nas residências

Neste quesito, foram realizadas observações *in loco* nas residências, totalizando 31 casas, sendo 12 em Paraisinho, 12 em Novo Horizonte e 7 em Cidade Alta.

Em todos os bairros visitados, verificou-se que há uma grande diferença social entre as famílias morando próximas umas das outras, sendo encontradas pessoas que possuem significativas condições financeiras, e conseqüentemente, boas condições de higiene, e próximas a estas famílias, outras em condições antagônicas.

Em relação ao estado de conservação dos utensílios de madeira observados durante a avaliação *in loco* 19% das casas utilizavam talheres que possuíam esse

material. Sendo que estes tiveram a sua avaliação considerada ruim na maioria das residências devido a sua má conservação e higienização.

Na análise das tábuas de corte de madeira, notou-se que muitas casas não as possuíam. Sendo utilizada para cortar alimentos a pia na maioria das vezes.

Para a avaliação das tábuas de corte de madeira foram seguidos três padrões para considera-las com o estado de higienização e conservação bom, regular e ruim. O primeiro padrão se refere às tábuas de madeira consideradas boas: essas não podem ter nenhuma fissura em sua superfície e devem apresenta-se limpas. Segundo padrão regular: as tábuas de madeira sem fissuras com estado de higienização regular e que tenha mais de 2 anos de uso. Terceiro padrão ruim: tábuas de madeira com mais de uma fissura e com o material bastante danificado. Pois as fissuras que se formam podem acarretar a proliferação de bactérias.

Nas residências que havia tábuas em madeira verificou-se que a maioria delas não possuía uma boa higienização (Gráfico 3). Segundo Oliveira et al. (2007) em seus estudos o risco de contaminação cruzada nos alimentos que são manipulados em tábuas de corte são cada vez maiores, fazendo com que ocorra intoxicações e infecções de origem alimentar quando está não é bem higienizada.

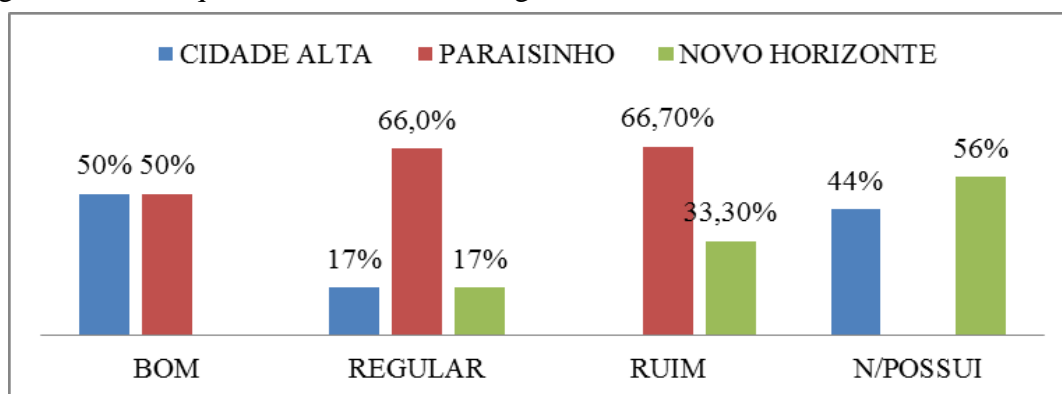


Gráfico 3. Estado de conservação tábuas de corte de madeira

Para Franco e Landgraf (2005), os utensílios utilizados na cozinha para o preparo do alimento e principalmente as tábuas de corte possuem um papel importante na contaminação resultando assim na transmissão de microrganismo de um alimento para outro.

Segundo Pinheiro et al. (2010) os equipamentos e utensílios para a manipulação de alimentos devem ser confeccionados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, cheiros e gostos de outros alimentos; não absorventes e devem ser resistentes à corrosão e a repetidos processos de limpeza e desinfecção. As superfícies destes devem ser lisas e não possuírem rugosidade, fissuras, ou outras imperfeições que comprometam a higiene dos alimentos, e que acarretem alguma fonte de contaminação. Utensílios de madeira e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente não devem ser utilizados pelos manipuladores durante o preparo dos alimentos.

Na avaliação da mesa foi averiguado o estado de higienização e conservação (Gráfico 4). Mesas com uma boa higienização e um bom estado de conservação foram consideradas boas.

Nas mesas consideradas regulares a higienização deixava a desejar e seu estado de conservação não foi considerado precário.

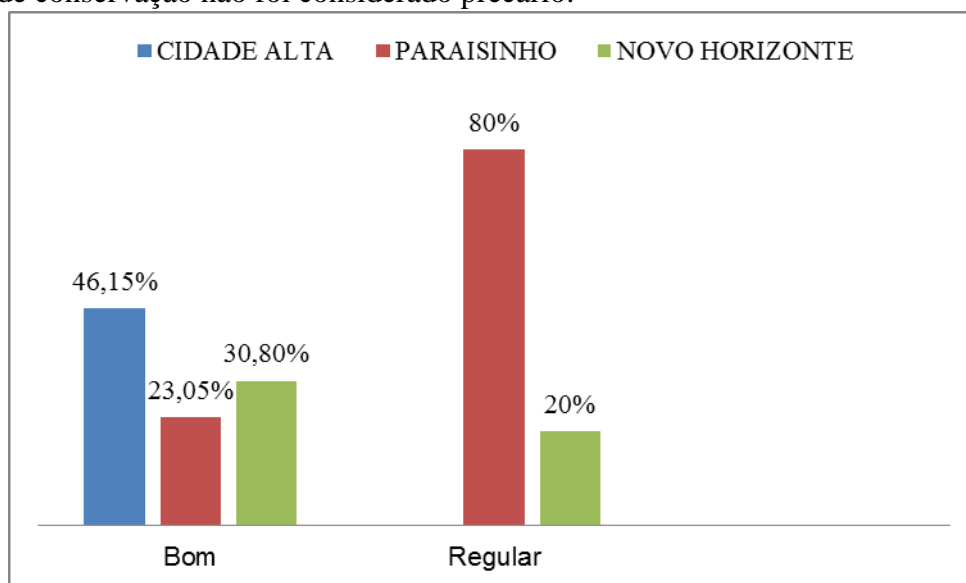


Gráfico 4 .Notas atribuídas para o estado de conservação e higienização de mesas.

A avaliação do estado de higienização e conservação das mesas mostrou que o bairro de Cidade Alta apareceu novamente com melhores resultados, isso se deve ao fato dos moradores residentes dessa localidade ter um poder aquisitivo maior em relação aos outros bairros.

Nos domicílios considerados regulares Paraisinho obteve a maioria das casas avaliadas com uma higienização que deixa a desejar.

Outro fator que chamou bastante atenção durante as observações nos domicílios foi a ocorrência de que em todas as casas visitadas 19% delas não tinham mesas, esse diagnóstico chamou bastante atenção evidenciando novamente a falta de dinheiro das famílias.

Com relação às lixeiras presentes na cozinha 41% das casas tinham lixeiras fechadas, 24% abertas e 35% não as possuíam dando lugar para sacolas plásticas localizadas no chão.

No entanto, as residências que tinham lixeiras fechadas foram averiguadas durante as perguntas junto com as observações que os moradores principalmente de Paraisinho não tomavam cuidados nem precauções em relação ao lixo muitos manipulavam alimentos e abriam a lixeira.

A RDC nº 216/2004 da ANVISA faz um alerta em relação aos coletores utilizados para destinação dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos. Os mesmos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O que não foi observado em nenhum dos domicílios visitados.

Os resíduos obtidos ao fim das preparações devem ser coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos, evitando assim focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas (BRASIL, 2004).

Leite et al. (2009) em suas avaliações que envolviam procedimentos de higiene alimentar em cozinhas residências constatou que as principais falhas higiênicas dos manipuladores eram em relação a presença de lixeiras em cima da pia e próxima aos alimentos.

Para a avaliação da higienização da cozinha foram seguidos os seguintes critérios: limpeza do chão, pia, parede, fogão, janelas, luminárias, portas, armários, telas e coifas. Os últimos quesitos não entraram na avaliação, pois nenhuma casa os possuía.

A avaliação mostrou que na maioria das casas a luminária, janela e porta da cozinha encontrava-se em estado regular devido à presença de teias de aranha e poeira.

Nas residências de famílias que possuíam pouco dinheiro o fogão, armário e pia foram considerados com o estado de limpeza ruim devido ao tempo de uso já demonstrando desgaste no material destes e má higienização principalmente no fogão.

Segundo Germano (2008), o processo de higienização visa eliminar ou reduzir a contaminação, atenuando a transmissão de agentes causadores de enfermidades. Por isso a higienização divide-se em duas etapas distintas: a limpeza e a desinfecção. Na limpeza a finalidade é a remoção de resíduos orgânicos e minerais de forma geral. Na desinfecção, o objetivo é a eliminação de agentes patogênicos e diminuição de agentes deteriorantes a um nível aceitável.

Grande parte das casas avaliadas a cozinha encontrava-se próxima ao quintal este muitas vezes possuía uma grande quantidade de lixo e em algumas residências havia animais domésticos próximos às dependências da mesma, na maioria das casas encontraram-se gatos.

Chiarini e Andrade (2004) em seus estudos ressaltam que animais domésticos, mesmo saudáveis, são portadores assintomáticos de patógenos, devendo ser evitado o contato destes com as áreas de preparo dos alimentos.

Para Silva Júnior (1995) a área física da cozinha e suas respectivas instalações são importantes fatores que influenciam a higiene dos alimentos, causando assim possíveis riscos de contaminação dos mesmos.

Outro item analisado foi em relação à organização dos alimentos e seu armazenamento. Silva Júnior (2008) argumenta que a disposição dos alimentos deve ser de acordo com as características do produto, tanto no que diz respeito ao estoque seco e aos que precisam ser guardados na geladeira e no congelador. Ambos devem obedecer ao sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai).

Ao serem questionados sobre a organização do armário 60% dos moradores dos três bairros enfatizaram que poucas vezes colocavam os alimentos comprados atrás dos antigos ou os organizavam pelo prazo de validade.

Mostrando que nem sempre prestam atenção nos prazos de validade dos produtos que compram principalmente nos mercados e/ou padarias.

Em relação ao armazenamento as famílias foram indagadas sobre a retirada do alimento da embalagem quando compram ou consomem, estes enfatizaram que na maioria das vezes deixa o alimento na embalagem que comprou e o leva diretamente a geladeira sem higieniza-los ou transferirem para outra vasilha.

Para a higienização de alimentos enlatados devemos tomar as seguintes precauções: lavar as latas antes de abri-las. A porção não utilizada deverá ser transferida para vasilhas adequadas, devidamente identificadas e mantidas sob refrigeração. Não comercializar ou utilizar alimentos embalados em latas amassadas, estufadas ou enferrujadas (SOUZA, 2004, p.17).

4.4 Condições de higienização pessoal.

No que diz respeito à higienização pessoal foram avaliados os seguintes quesitos o estado do cabelo quando manipula os alimentos, asseio da pessoa, higienização das mãos e unhas e possíveis adornos.

Para a avaliação das unhas segue-se os seguintes critérios: unhas curtas sem esmalte ou base são consideradas boas para o manipulador durante o preparo de suas

refeições. Unhas grandes e limpas são consideradas regulares, já as unhas que apresentam sujeiras, esmaltes ou alguma micose ou apresente um alto grau de má higiene são consideradas ruins.

Os resultados obtidos mostram Paraisinho e Novo Horizonte com problemas e falhas na higienização das mãos de seus manipuladores (Gráfico 5). Tal fato ocorre devido a muito destes afirmarem que mexem com roça e/ou horta e não possuem o hábito em muitos casos de fazer a higienização correta das mãos.

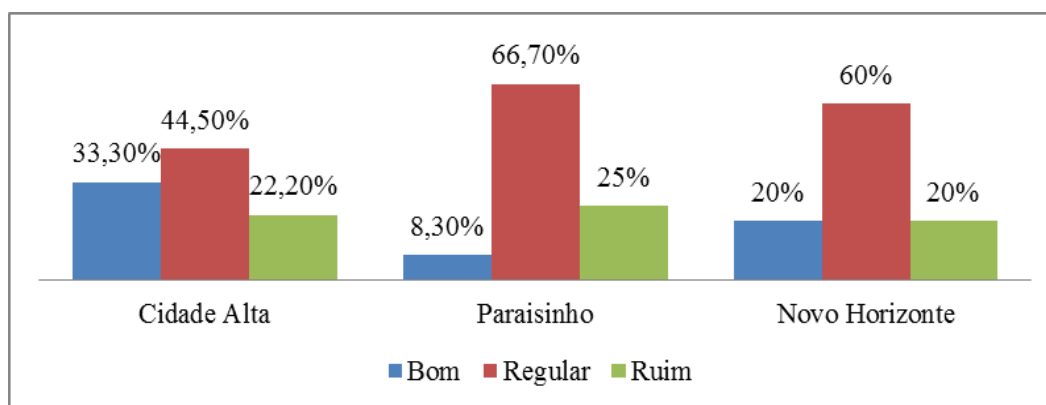


Gráfico 5. Higienização mãos e unhas dos manipuladores

Para Souza (2004) higienização deve ser feita com sabonete líquido, neutro e inodoro massageando as mãos e antebraços.

Em sua pesquisa Vieira (2009) observou uma grande porcentagem de microrganismos presentes nas mãos de manipuladores de estabelecimentos comerciais, tal fato foi ligado à deficiência destes na higienização das mãos.

Os manipuladores do sexo masculino demonstram graves falhas de manipulação, pois tendem a levar a mão às diferentes partes do corpo por mais vezes que manipuladoras do sexo feminino, especialmente devido à sudorese elevada, além de apresentarem o hábito de provar a comida com as mãos e consumirem comidas em cocção incompleta (XAVIER, 2009, p.20).

Para Forsythe (2002) a ocorrência de surtos alimentares via manipulador ocorre devido à contaminação das mãos destes e, provavelmente, este é o meio mais importante por onde microrganismos são transmitidos aos alimentos.

Segundo Greig e Lee (2009) a lavagem das mãos feita de maneira eficaz faz com que as infecções entéricas sejam evitadas.

Em relação ao cabelo a maioria das manipuladoras dos três bairros indagou que nem sempre prendem os cabelos para o preparo da refeição.

Mürmann et al. (2007) alerta que a presença de cabelos nos alimentos torna este desagradável, por isso se torna necessário a utilização de protetores de cabelos no preparo das refeições.

Foi observado em todas as residências o uso de adornos, em maior parte o uso de aliança pelas mulheres, no entanto, elas consideraram que a utilização desse anel não ocasionava nenhum dano durante a manipulação e preparo dos alimentos. Em sua pesquisa Nunes (2009) analisou que a maioria das manipuladoras de alimentos frequentemente estava com unhas grandes, com esmalte e usando adornos, como alianças.

Os adornos podem acumular resíduos e microrganismos sendo uma fonte de contaminação microbiológica e física (RIBEIRO; FRAVET, 2010).

Com relação ao asseio da pessoa que envolvia o estado que ela se encontrava durante a observação *in loco*, os três bairros apresentaram resultados semelhantes aos quais foram considerados com o asseio regular (Gráfico 6).

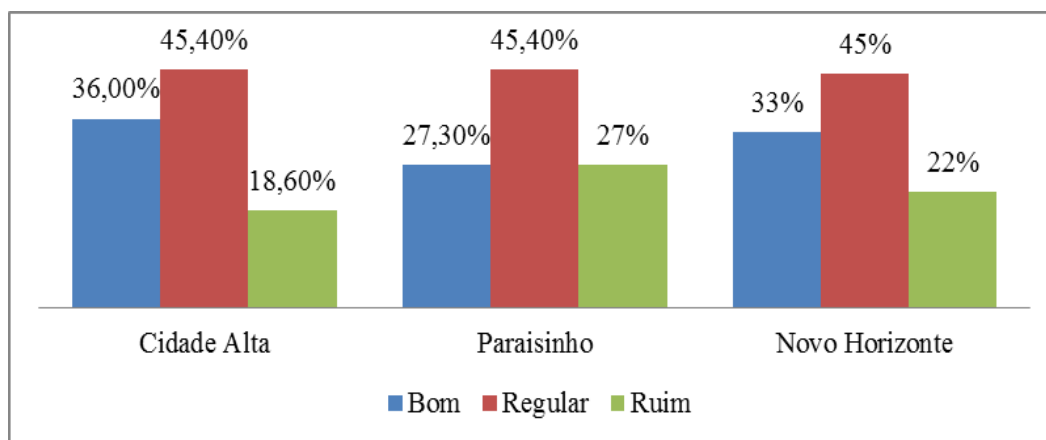


Gráfico 6. Asseio moradores visitados.

Os manipuladores devem ter um alto grau de higiene pessoal, e comportamentos como fumar, tossir, mastigar, espirrar, experimentar alimentos com as mãos, tocar o corpo, assuar o nariz, colocar o dedo no nariz ou no ouvido, mexer no cabelo, enxugar o suor com as mãos ou panos da cozinha, devem ser evitados. (NASCIMENTO, 2003).

5. Conclusão

Entre os bairros averiguou-se que Cidade Alta e Novo Horizonte foram os que apresentaram os melhores resultados nos quesitos analisados como o estado de conservação da tábua de corte e mesa.

Ao serem feitas as observações *in loco* notou-se que os moradores residentes de Alto Paraíso possuem uma grande diferença social. Destacando assim uma população dividida entre nativos, pessoas que nasceram no município, e pessoas de outros estados e países que possuem uma renda bem maior.

Essa diferença faz com que ocorra uma desigualdade, pois nem todos os nativos possuem dinheiro suficiente para a compra de utensílios, fogão, geladeira para suas casas. Sendo perceptível a falta de um desses em algumas residências ou até mesmo uma má conservação devido há anos e anos de uso. Além disso, as casas são visivelmente distintas umas das outras.

Há residências de pessoas que possuem muitos cômodos e uma excelente estrutura e a outras que são formadas por três a quatro cômodos sendo o espaço disputado entre a sala, cozinha e banheiro.

A partir dos dados obtidos com os moradores foram observados na avaliação pontos críticos voltados para a avaliação da higiene pessoal e armazenamento dos alimentos, sendo os resultados semelhantes nos três bairros.

Tendo como base os resultados fica aqui exposto que a partir dessa pesquisa pode haver o planejamento de ações de educação que frise a melhoria da higiene alimentar e o conhecimento em relação ao armazenamento e produção dos alimentos que influíram na saúde da família e com possíveis prevenções de doenças.

No entanto, é preciso que o número da amostra aumente para assim podemos verificar as reais condições sanitárias dos estudantes do Centro UnB Cerrado.

6. Referencias Bibliográfica

1. BEHR, M. V. **Berço das águas e do novo milênio**: Chapada dos Veadeiros, Goiás, Brasil. Brasília: UNB/IBAMA, 2000. 173 p.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. **Dados epidemiológicos - DTA período de 2000 a 2005**. Disponível em <http://portal.saude.gov.br/arquivos/pdf/10_passos_para_investigacao_surtos.pdf> Acesso em 30 de maio.2012 .
3. _____. Ministério da Saúde. **Dados epidemiológicos - DTA período de 2000 a 2011**. Disponível em <http://portal.saude.gov.br/arquivos/pdf/10_passos_para_investigacao_surtos.pdf> Acesso em 30 de novembro.2012 .
4. _____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2004.
5. _____. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 1999-2004**. Boletim eletrônico epidemiológico, Brasília, ano 5, n. 6, p. 1-7, 2005. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/ano05_n06_ve_dta_brasil.pdf>. Acesso em 06 jun. 2012.
6. _____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatístico-IBGE. **Censo demográfico da cidade de Alto Paraíso, 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em 06 jun.2012.
7. CHIARINI, E. ; ANDRADE, C. S. Levantamento de procedimentos higiênicos adotados em cozinhas residenciais. **Revista Higiene Alimentar**, v. 18, n.121, p. 34-38, 2004.
8. DEON, B.C. **Diagnóstico de Boas Práticas de Alimentos em Domicílios da Cidade de Santa Maria – RS**.2012. 121 f. Tese (Mestrado em Tecnologia dos alimentos) – Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande Do Sul, Santa Maria, 2012.
9. FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
10. FRANCO, B.D.G. M; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005, 195p.
11. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3. ed. Barueri: Manole, 2008. v. 1. 986 p.

12. GREIG JD, LEE MB. Enteric outbreaks in long – term care facilities and recommendations for prevention: a review. **Epidemiologic Infect.** 2009;137:145–55.
13. HOBBS B. C.; ROBERTS, D. **Toxinfecções e Controle Higiênico-sanitário de Alimentos.** São Paulo: Varela, 1999.
14. LARANJEIRA, N.P.; RODRIGUES, L.P.F. Centro de Estudos UnB Cerrado da Chapada dos Veadeiros: Uma Proposta de Inclusão Social por meio da educação para a sustentabilidade. In XI Congresso Iberoamericano de Extensión Universitaria.2011, Santa Fé. **Anais...**
15. LEITE, L. H. M.; WAISSMANN, W. Surtos de toxinfecções alimentares de origem domiciliar no Brasil de 2000-2002. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 147, p. 56-59, dez. 2006.
16. LEITE, L. H. M.; MACHADO, P. A. N.; VASCONCELLOS, A. L. R.; CARVALHO, I. M. Boas práticas de higiene e conservação de alimentos em cozinhas residenciais de usuários do programa saúde da família – Lapa. **Revista Ciência Médica**, Campinas, v. 18, n. 2. p. 81-88, mar./abr., 2009.
17. MÜRMANN, L.; MALLMANN, C. A.; MOTTIN, V. D.; DILKIN, P. Organização sanitária em estabelecimentos que comercializam alimentos da cidade de Santa Maria – RS. **Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia.** Uruguaiana: v.14, n.1, p. 226-234, 2007.
18. NASCIMENTO, Fénelon Neto do. **Manual de Boas Práticas de Fabricação em restaurantes.** São Paulo: SENAC, 2003. Disponível em: <http://books.google.com.br/books?id=qvOEPrS9>. >.Acesso: 31 de dez de 2012.
19. NUNES, F.A. **Aplicação do Manual de boas práticas de fabricação (BPF) e do procedimento operacional padrão (POP) em cozinha industrial.** 2009.56f. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em tecnologia em alimentos) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Rio Grande do Sul, 2009.
20. OLIVEIRA, L. C. J.; FARIA, K. N.; NEGREIROS, A. B.; TÓRTORA, J. C. O. Qualidade higiênico-sanitária de tábuas de corte, panos de prato e esponjas, em cozinhas residenciais. **Revista Higiene Alimentar**, v. 21, nº 156, p. 90-96, nov.2007.
21. PANALIMENTOS. **Cinco medidas permitirían reducir la incidencia mundial de enfermedades transmitidas por alimentos.** Disponível em<<http://fos.panalimentos.org/panalimentos01/Educacionycomunicaci%c3%b3nsocial/tabid/669/ctl/Details/mid/1436/ItemID/31/language/enUS/Default.aspx>>. Acesso em: 20 ago. 2012.

22. PINHEIRO, M. B.; WADA, T. C.; PEREIRA, C. A. M. Análise microbiológica de tábuas de manipulação de alimentos de uma instituição de ensino superior em São Carlos, SP. **Revista Simbio-Logias**, São Paulo, v. 3, n. 5, Dez.2010.
23. RIBEIRO, C. S.; FRAVET, F. F. M. Boas práticas para aquisição, manipulação e armazenamento de alimentos em cozinhas residenciais. **Cadernos de Pós-Graduação da FAZU**, v. 1. Uberaba- Minas Gerais, 2010.
24. SANLIER, N. The knowledge and practice of food safety by young and adult consumers. **Food Control**, Amsterdam, v. 20, n. 6, p. 538-542, jun. 2009.
25. SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 4 ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995.
26. SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008.
27. SOARES, E. Doenças de origem alimentar: infecções e intoxicações. **Segurança e Qualidade Alimentar**, v.31, n.2, p.6-8. 2007.
28. SOUZA, S. S. **Alimentos seguros: orientações técnicas**. São Paulo: Secretaria Municipal de Saúde, 2004. 17 p.
29. UNUSAN, N. Consumer food safety knowledge and practices in the home in Turkey. **FoodControl**, Amsterdam, v. 18, n.1, p. 45–51, jan. 2007.
30. VIEIRA, R. C. **Verificação de procedimentos de higienização das mãos de manipuladores de alimentos no varejo do Distrito Federal**. 2009.28f. Monografia (Especialização em Qualidade de Alimentos) – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2009.
31. XAVIER, R. N. **Convivendo com o inimigo: cozinha domiciliar e risco de contaminação dos alimentos**. 2009. 42f. Monografia (especialização) - Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2009.

7. ANEXO

a) Resolução - RDC nº 216, 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

- 2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- 2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.
- 2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.
- 2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
- 2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.
- 2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

- 3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.
- 3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.
- 3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.
- 3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.
- 3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.
- 3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.
- 3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.
- 3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.
- 3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

- 3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.
- 3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.
- 3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.
- 3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.
- 3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.
- 3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.
- 3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.
- 3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- 3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.
- 3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- 4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
- 4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- 4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
- 4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento

automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada

semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 Manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 manipuladores

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens.

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO do alimento

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação,

data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 Documentação e Registro

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

b) ROTEIRO DE ENTREVISTA - SOCIECONÔMICO

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1 QUESTIONÁRIO: _____

1.2 ESTADO: _____

1.3 MUNICÍPIO: _____

1.4 BAIRRO/COMUNIDADE: _____

1.5 DATA DA ENTREVISTA: ____/____/____

1.6 ENTREVISTADOR: _____

2. INFORMAÇÕES GERAIS

2.1 NOME DO ENTREVISTADO: _____

2.2 NATURALIDADE: _____

() sede municipal () interior do município ()
outro: _____

2.3 IDADE: ____ anos

2.4 SEXO: () M () F () OUTRO

3. DIMENSÃO SOCIAL

3.1 ESCOLARIDADE: () EFI () EFC () EMI () EMC () ESI ()
ESC

3.2 NÚMERO DE PESSOAS QUE MORAM NA UNIDADE DOMÉSTICA: ____

3.3 FAIXA ETÁRIA DAS PESSOAS DA UNIDADE DOMÉSTICA:

até 10 anos: ____ entre 11 e 17 anos: ____ entre 18 e 59 anos: ____ acima de 59 anos:

3.4 TEMPO DE RESIDÊNCIA NO BAIRRO/COMUNIDADE: ____ anos

3.5 PARTICIPAÇÃO EM ASSOCIAÇÃO DE CLASSE:

() não () sim
Qual: _____

4. ECONÔMICA

4.1 BENEFÍCIOS SOCIAIS:

Bolsa-Família R\$ _____

Obs.: _____

Seguro-Defeso R\$ _____ Período (meses do ano): _____

Aposentadoria R\$ _____ Obs.: _____

Pensão: R\$ _____

Obs.: _____

Outros: R\$ _____ Obs.: _____

4.2 OCUPAÇÃO:

() salário fixo () Autônomo () Nenhum

4.3 PRODUÇÃO DE ALIMENTOS:

Atividade	Produtos	Consumo	Venda	Remédio
Horta				
Roça				
Pomar				
Criação				
Pesca				
Caça				
Frutos nativos				

4.4 MEIO DE TRANSPORTE:

() Carro () Moto () Barco () Bicicleta () Nenhum

4.5 ACESSIBILIDADE:

() difícil () regular () fácil

5. CONDIÇÕES DE MORADIA

5.1 SITUAÇÃO DE MORADIA:

() alugada () própria () cedida () parentes () doação ()
outro: _____

5.2 MATERIAL DE REVESTIMENTO DA PAREDE:

() madeira () alvenaria () mista ()
outro: _____

5.3 MATERIAL DO PISO:

() madeira () concreto () terra batida () cerâmica ()
outro: _____

5.4 MATERIAL DO TELHADO:

() amianto () alumínio () palha () telha de barro ()
outros: _____

5.5 FONTE DE ENERGIA:

() companhia de energia () motor particular () motor comunitário ()
lâmpada () não possui () outro: _____

5.6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:

() companhia de água () rio () chuva () poço ()
outro: _____

5.7 TRATAMENTO DE ÁGUA:

() sim () não () às vezes () água mineral

Se sim: () filtra () ferve () coa () aplica bactericida ()
outro: _____

5.8 TIPO DE BANHEIRO:

() interno, quantidade: ____ () externo, quantidade: ____

5.9 ESGOTO:

() rede pública () fossa séptica () fossa seca () outro:

5.10 DESTINAÇÃO DO LIXO:

() coleta simples () coleta seletiva () enterrado () queimado ()
outro: _____

5.11 TIPO DE COZINHA:

() interna () externa

5.12 EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NA COZINHA:

() fogão à gás () fogão à lenha () microondas () geladeira elétrica ()
isopor

() freezer () nenhum () outro: _____

5.13 NÚMERO DE CÔMODOS NA MORADIA: ____

5.14 APARELHOS ELETRÔNICOS:

() TV () rádio () computador () telefone () nenhum

c) Questionário Avaliação *In loco* – Alto Paraíso –GO

1. Cozinha

1.1 - Condições: Utensílios de madeira

Utensílios	Ruim	Regular	Bom
Tábua			
Colher			

1.2 - Lixo /localização

() Boa () Regular () Ruim

OBS: _____

1.3 - Mesa

Mesa	Ruim	Regular	Bom
Madeira			
Inox			
Fórmica			
Outra/especificar			

OBS: _____

1.4 – Fogão /estado

() Bom () Regular () Péssimo.

OBS _____

1.5 – Localização do Banheiro

() Perto da Cozinha () Longe da Cozinha

1.6 – Geladeira / espessura do gelo

() Abaixo de 4 cm Acima de 4 cm

1.7 – Degelo/ Tempo

() 1 mês () 2 meses () acima de 2 meses

1.8 – Parede da Cozinha / estado

() Bom () Regular () Péssimo

OBS: Tipo de

Material _____

1.9 – Pia

() Bom () Regular () Péssimo

OBS: Tipo de

Material _____

2.0 - Higienização

2.1 - O que se usa para fazer a higienização

Sabão feito em casa	Sabão Comprado	Detergente de Pia	Detergente tipo veja	Detergente caseiro

2.2 – Limpeza da cozinha

- **Chão** () Boa () Regular () Ruim
- **Pia** () Boa () Regular () Ruim
- **Parede** () Boa () Regular () Ruim
- **Fogão** () Boa () Regular () Ruim
- **Janelas** () Boa () Regular () Ruim
- **Luminárias** () Boa () Regular () Ruim
- **Porta** () Boa () Regular () Ruim
- **Sistema de ventilação (coifa, ventiladores)** () Boa () Regular () Ruim
- **Armário** () Boa () Regular () Ruim
- **Telas** () Boa () Regular () Ruim

2.3 - Comida (enlatados/ caixas/ garrafas)

- Guarda de novos alimentos no armário.
 - () Abre o armário e coloca os alimentos novos na FRENTE dos antigos;
 - () Abre o armário e coloca os alimentos novos ATRÁS dos antigos
 - () Abre o armário e organiza os alimentos por prazo de validade
- Consumo/preparo de alimento
 - () Utiliza alimentos que estão na FRENTE das prateleiras;
 - () Utiliza alimentos que pelo prazo de validade
 - () Utiliza alimentos que pegar primeiro.

- Fica atento ao prazo de validade dos alimentos que consome
☐ Sempre ☐ As vezes ☐ Nunca ☐ não sabe o que é prazo de validade

2.4 – Após abrir um alimento, costuma retirar o alimento da embalagem:

	Sempre	Às vezes	Nunca
Enlatados (Ervilhas, milho, palmito, etc.)			
Embalagem plástica (cremes, etc.)			
Embalagem de madeira (Doce, etc...)			

OBS: Outro tipo de Material _____

2.5 - Depois de aberto quanto tempo o alimento fica guardado na geladeira

	3 dias	1 semana	15 dias	Outro período	Não consome
Carne fresca					
Carne moída					
Presunto, patê, salsicha, hambúrguer....					
Leite em saquinho					
Leite em caixinha					
Iogurte, bebida láctea, danoninho....					
Requeijão, creme de leite, leite condensado...					
Geleia, doces, compotas....					

3.0 – PESSOAL

3.1- Possui unha grande

☐ sim ☐ não

3.2- Possui unha pintada

☐ sim ☐ não

3.3 – Como fica o cabelo quando prepara o alimento

☐ Solto ☐ Preso ☐ Com touca

3.4 – Usa algum acessório (anel, brinco, pulseira) enquanto prepara o alimento.

☐ sim ☐ não

3.5 - Em relação ao asseio da pessoa ela apresenta-se

☐ Aparenta-se bem

☐ Aparenta-se como tivesse trabalho em faxina de casa

☐ Aparenta-se como se tivesse trabalhado na horta...

3.6 - Estado em que a roupa se encontra

☐ Suja ☐ Limpa